



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите - Варна

РЕШЕНИЕ № ВА - ...187.../ПР/2021 год.

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда

На основание чл. 93, ал. 1, т. 2, ал. 3 и ал. 6 от Закона за опазване на околната среда (ЗООС), чл. 7, ал. 1 и чл. 8, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредбата за ОВОС), чл. 31, ал. 4 и ал. 6 от Закона за биологичното разнообразие (ЗБР), чл. 40, ал. 4, във връзка с чл. 2, ал. 1, т. 1 и чл. 4 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС), и въз основа на представена от възложителя писмена документация и информация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и по чл. 10, ал. 1 и 2 от Наредбата за ОС, и получено становище от Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна,

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействие върху околната среда на инвестиционно предложение за „Изграждане на обект - предприятие за производство на кулинарна продукция“ в поземлен имот с идентификатор: 87518.23.18, по плана на с. Яребична, общ. Аксаково, обл. Варна, реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

Възложител: «МИ-12» ООД

със седалище и адрес на управление: гр. Варна, район „Младост“, ул. „Топола“ № 12.

Кратко описание на инвестиционното предложение:

С настоящото се предвижда:

1. Реализация на ИП касаещо „Изграждане на обект - Предприятие за производство на кулинарна продукция“ в ПИ с идентификатор: 87518.23.18, с площ 5373 кв.м, урбанизирана територия, с НТП „За складова база“, местност „Бялата пръст“ по плана на с. Яребична, общ. Аксаково, и

2. Изработване на КПИИ, включващ: проект за изменение на действащия в обхвата на ПИ с идентификатор 87518.23.18, по плана на с. Яребична, общ. Аксаково, Подробен устройствен план – План за застрояване (ПУП-ПЗ) за ПИ с идентификатор: 87518.23.18, с площ 5373 кв.м, местност „Бялата пръст“ по плана на с. Яребична, общ. Аксаково и инвестиционен проект за обект „Предприятие за производство на кулинарна продукция“ в ПИ 87518.23.18, по плана на с. Яребична, общ. Аксаково.



9000, гр. Варна, ул. „Ян Палах“ № 4

Тел: (+35952)678-881, Факс: (+35952) 634593, E-mail: riosv-vn@riosv-varna.bg, www.riosv-varna.bg

При производството на кулинарната продукция ще се използват:

- а/ основна суровина - разфасовки от бели (птичи) меса в замразено състояние, заготовки от червени (от ДКЖ) меса в охладено състояние и пресни зеленчуци;
- б/ подправки и адитиви - подправки, овкусяващи смеси, растително масло, и др.

Основните процеси при производството се характеризира с дозиране на суровини, обработка и пакетирането им в различни разфасовки. Капацитетът ще варира в зависимост от произвеждания продукт, който може да бъде в малък размер до няколко килограма или до няколко стотин килограма. Основно количеството произведена продукция ще зависи от осигурения пазар и търсене.

Имотът е водоснабден. Основният обект е водоснабден от съществуващата водопроводна мрежа за района на селото.

Предвижда се:

- ел. захранването на обекта да се извърши от съществуващата за района на селото електроразпределителна мрежа, след съгласуване с експлоатационното дружество;

- образуваните отпадъчни води (битово-фекални и производствени):

- а/ битово-фекалните отпадъчни води да се събират във водоплътна черпателна яма, с цел предаването им на оторизирани за целта дружества; ще се води отчетност за предадените количества;

- б/ производствените отпадъчни води да се отвеждат с линейни оттоци и подови сифони към мазниноуловител. След мазниноуловителя водите ще се насочват към съществуващите към основния обект, изградени канализации.

Транспортирането на отпадъчните води ще се извършва от лицензирана фирма до ПСОВ.

Достъпът до обекта, предмет на ИП е осигурен чрез съществуващата пътна инфраструктура граничеща с имота.

Не се предвижда изграждане на нова и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

Територията, предмет на ИП не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*. Но същата попада в границите на защитена зона за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082, обявена със Заповед № РД-129/10.02.2012г. и изменена със Заповед № РД-81/28.01.2013г. и Заповед № РД-389/07.07.2016г. и трите заповеди на министъра на околната среда и водите.

Предвид разписаните в чл. 7 от *Наредбата за ОС* етапи от оценката, е направена проверка за допустимост по смисъла на чл. 12, ал. 2, във връзка с ал. 1 от същата наредба, при която се установи, че предвидената дейност е допустима, спрямо режимите на 33 за опазване на дивите птици BG0002082 „Батова“, определени със заповедта за обявяването ѝ и заповедите за изменението ѝ.

Инвестиционното предложение е разширение/изменение на обект попада в обхвата на точка 7, буква “Б” от Приложение № 2 от ЗООС и на основание чл. 93, ал. 1, т. 2 от същия закон подлежи на преценяване необходимостта от извършване на ОВОС.

МОТИВИ:

1. Характеристики на ИП: размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на ИП в неговата цялост; взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; използване

на природни ресурси, земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие; генериране на отпадъци; замърсяване и вредно въздействие; риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с ИП, включително причинени от изменението на климата, в съответствие с научните познания; рисковете за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето:

1. С настоящото ИП се предвижда реконструкция на съществуващ „Обект за производство на готови за консумация кулинарни изделия, трайни и малотрайни сладкарски изделия“ в ПИ с идентификатор: 87518.23.18, с. Яребична, общ. Аксаково, обл. Варна, включващо разширение на съществуващо производство чрез изграждане на обект „Предприятие за производство на кулинарна продукция“.

Произвежданата продукция и капацитет на производство ще включва две основни дейности:

а/ Предварителна обработка на пресни зеленчуци с капацитет до 300 кг/ден заготовки.

б/ Производство на кулинарна продукция по технологията „су вид“ - с капацитет до 650 кг/ден готова продукция.

1.1 Производство на кулинарни продукти по технологията „су вид“

Суровини основни

За производство на кулинарни продукти по технологията „су вид“ в обекта ще се ползват следните основни групи суровини: пресни зеленчуци; бели меса - птичи; червени меса - от ДКЖ.

Пресните зеленчуци, използвани като суровини за производството на кулинарни продукти по технологията „су вид“ ще се приемат, съхраняват и подготвят в помещенията и с помощта на оборудване.

Белите (птичи) меса, използвани за производството на „су вид“ ще са само в замразено състояние и ще съхраняват в новоизградена ниско-температурна хладилна камера (при температура на съхранение не по-висока от -18°C), разположена в пристройката.

Белите меса ще се получават в замразено състояние, в кашони и директна опаковка полимерен плик.

За производството на „су вид“ от червени меса, като суровини ще се използват само заготовки от червени (от ДКЖ) меса, в охладено състояние, приготвени в обект за производство на месни разфасовки, заготовки и месни продукти (рег. номер BG0304046/ Удостоверение № 64589/01.09.2017; 15.05.2019), стопанисван от възложителя, разположен в съседство, в двора на същия обект.

Подготовка на месни суровини от бели меса

Предвид това, че суровините от белите меса ще са в замразено състояние, преди да се подложат на обработка същите трябва да се отпуснат. За целта е предвидена самостоятелна хладилна камера, в която трябва да се поддържа температура на въздуха не по-висока от 12°C. Заедно с директната блоковете ще се внасят в помещението за отпускане и ще се подреждат на специални стелажи, с дренажна система.

Следващите обработки на белите меса ще включват операциите: измиване и фасониране.

След отпускане на белите меса, те ще се изнасят на партиди от хладилната камера и ще се подлагат на измиване и фасониране.

Според избраната технология на производство и съответните технически решения, измитите и оформени според вида продукт, за който са предназначени, парчета бяло месо, ще се нареждат на специални колички.

След отцеждане, белите меса ще се подават за овкусяване. Операцията ще се извършва в обособена зона, оборудвана с работни маси и мивка. За производството на кулинарни продукти по технологията „су вид“ ще се ползват и различни подправки. Основните им

количества ще се съхраняват в съответното складово помещение в съществуващата сграда. На овкусяване могат да се подлагат и част от заготовките от зеленчуци.

Оформените и овкусени парчета бяло месо ще се поставят в чисти контейнери с капак (ВЦА), с които ще се придвижват към зоната за следващата операция - опаковане.

Подготовка на суровините от червени меса (от ДКЖ)

Суровините от червени меса, влагани за производство на кулинарна продукция по технологията „су вид“ ще се получават напълно готови за целта заготовки (подготвени, овкусени и подходящо опаковани). Те ще се подлагат директно на дозиране и опаковане във вакуум-опаковки.

Предвид спецификата на технологията „су вид“, подготвените суровини задължително трябва да се опаковат в полимерни вакуум-пликове.

Технологията за термична обработка „су вид“ изисква продуктите предварително да бъдат опаковани във вакуум-пликове. Операцията ще се извършва в обособена зона на работното помещение, оборудвана с работен плот, вакуум-машина и контролна, търговска везна. В съседство е осигурена безконтактна хигиенна мивка.

Подготвените продукти ще се дозират в съответните вакуум-пликове и запечатват с помощта на вакуум-машината. Количествата ще се контролират с везна. Така опакованите заготовки ще се подават за термична обработка.

Термична обработка по технологията „су-вид“

Термичната обработка на продуктите по технологията „су-вид“ ще се извършва в специализиран апарат. Той трябва да позволява контролирано извършване на термичния процес - загряване и задръжка при зададената температура с подходяща прецизност и равномерност на температурата в целия обем.

Охлаждане

Важен етап от технологията „су-вид“ е процесът на охлаждане на вече термично обработените продукти. За целта след приключване на времето за „готвене“, отделните пликове с продукция ще се подреждат в пластмасови каси (ВЦА) и с тях ще се внасят в шоковия охладител.

Етикетиране и пакетиране

Опаковките с охладената продукция ще се етикетират. Операцията ще се извършва в обособения за целта кът, оборудван с работни маси с долен плот, маркираща везна и мивка.

Съхранение на готовата продукция

Готовата продукция произведена по технологията „су вид“ ще се съхранява в средно-температурна хладилна камера, с температура на въздуха в интервала от 0 до 4°C.

1.2 Операциите по предварителна подготовка и обработка на зеленчуците и опаковане на заготовките от тях ще се извършва в самостоятелно помещение, с обособени зони. Помещението за зеленчуци ще е с пряка връзка със склада за съхранение на зеленчуци – суровини и изход към обслужващия коридор, водещ до съществуващата сграда на предприятието. По него заготовките от зеленчуци ще се придвижват до работните помещения за тяхната следваща обработка.

Помещението за подготовка на зеленчуци ще бъде оборудвано с три картофобелачни машини, мивка с една голяма вана и душ, мивка с две големи вани и душ (за по-ефективно измиване), работни плотове, зеленчукорезачки и контейнер за отпадъци с капак. На стените над плотовете са предвидени ел. контакти с общо предназначение, позволяващи включване на необходимото оборудване (зеленчукорезачка, везна и др.).

Приготвените кулинарни заготовки ще се поставят в чисти контейнери с капак (ВЦА) или неръждаеми тави, обвити в стреч-фолио и ще се етикетират по подходящ начин.

Придвижда се част от приготвените кулинарни заготовки от зеленчуци да се опаковат в полимерни пликове, които ще се поставят в чисти транспортни каси. За целта в работното помещение за зеленчуци е обособена зона, оборудвана с работни маси с долен плот и везна. В съседство е предвидена мивка.

С цел осигуряване непрекъснатостта на хладилната верига и условия за създаване на по-добра организация на работното време, се предвижда монтиране на буферна средно-температурна хладилна камера, в която да се внасят подготвените и опаковани кулинарни заготовки, подредени в каси на колички. Всички заготовки внасяни в камерата трябва да са опаковани по подходящ начин така, че да няма опасност от тяхното кръстосано замърсяване. В тази камера заготовките ще изчакват подходящ момент до внасянето им в работните помещения (за „су-вид“ или в кухнята) за последваща обработка.

Предвижда се „топла връзка“ за свързване на двете помещения (съществуващо и ново) - коридор за придвижване на различни материални потоци - месните суровини за производството на изделията по технологията „су вид“, за извеждане на готова продукция и за зареждане с оперативни количества директни опаковъчни материали, използвани за опаковане на заготовките от зеленчуци и на продукцията по технологията „су вид“.

2. Настоящият КПИИ има връзка:

- с издадени от директора на РИОСВ-Варна, писма по чл. 2, ал. 2 от *Наредбата за ОС*, с изх. №№ 26-00-1823/1/27.05.2015г. и 26-00-1823/9/21.04.2017г., с възложители: «МИ-12» ООД и «ЕМ ЕР ГРУП» ООД;

- със съществуващите и въведени в експлоатация кланица, от които ще се получава основната продукция - месо.

3. Към настоящия момент в района на ИП има и други съществуващи обекти, процедурирани, одобрени и реализирани инвестиционни намерения. Обхватът и характеристиките на ИП не предполагат оказване на допълнително кумулативно въздействие.

4. ИП не е източник на риск от голяма авария по смисъла на Глава седма, Раздел I от ЗООС. Предприятието не се класифицира с нисък или висок рисков потенциал.

В предприятието ще се използват най-вече водни стерилизатори, които ще се доставят от съответните фирми разпространители. Количеството налично в предприятието ще е около 10л.

Препаратите за дезинсекция и дератизация ще се доставят от специализирана фирма. Няма да има свободно налично количество.

По предназначението си дезинфекцията в предприятието е *профилактична* и *принудителна*.

Профилактична дезинфекция

Цели предпазване на месото и месните продукти от допълнително замърсяване с микроорганизми. Извършва се всекидневно или периодично в зависимост от степента на замърсяване на различните обекти.

Принудителна дезинфекция

Извършва се при хранителни отравяния с месо и санитарно-хигиенни неблагоприятия. Провежда се под непосредственото ръководство и указания на органите на ОДБХ от оторизирана фирма.

Дезинсекция (профилактична и изстребителна) за борба срещу насекомите. Използват се автоматични или химични средства. С най-голям успех се използват специални ултравиолетови лампи. Ще се провежда от оторизирана фирма.

Дератизация – ще се провежда от оторизирана фирма

С нея се цели унищожаване на гризачи (плъхове и мишки). Поставят се постоянни отровни точки.

5. При експлоатацията на ИП ще се използва съществуващата пътна инфраструктура. Не се предвижда изграждане на нова и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

6. При строителството на обекта, предмет на инвестиционно предложение ще се използват традиционните природни ресурси, енергийни източници, суровини и материали: пясък, чакъл, вода, цимент, термопанели, бетон, метални елементи и конструкции, и др.

(материалите за строителството ще бъдат доставени от съответните специализирани фирми), а по време на експлоатацията – ел. енергия, вода, месо, зеленчуци, и др.

7. По време на строителството на обекта ще се образуват строителни отпадъци, вкл. изкопани земни маси, и др., а по време на експлоатацията ще се генерират три основни групи отпадъци:

- от опаковки – образуват се при почистване на върнат транспортен амбалаж и при разопаковане на материали, и др. Същите ще се сортират според вида материал - хартия, пластмаси или метал и ще се предават за рециклиране;

- битови отпадъци - получават се от естествена човешка дейност. Те ще се събират в подходящи съдове и ежедневно ще се отстраняват от санитарно-битовите зони на обекта.

- странични животински продукти (СЖП кат. 3) - продукти от животински произход, които не са подходящи за човешка консумация. В обекта основно това ще са кости, сухожилия и др., получени при транжиране на месото, случайно попаднали върху замърсени повърхности продукти и др. подобни.

Костите и другите СЖП кат. 3, отпаднали след транжиране и производство, ще се поставят в полиетиленови пликове, поставени в PVC каси, с различен от основния цвят, специално маркирани и отделени за кости.

Завързаните пликове ще се съхраняват във фризер в експедиционното преддверие, от където ще се експедират.

Образуваните различни по вид и количества отпадъци, с изключение на производствените ще се третират съобразно нормативните изисквания по Закона за управление на отпадъците.

8. Преди започване на строителството хумусния слой ще бъде отделен и депониран. След приключване на строителството ще бъде използван за обратна засипка и за озеленяване.

9. При спазване на предложените от възложителя мерки (касаещи строителството и експлоатацията на обекта), реализацията и експлоатацията на ИП не е свързано със създаване на рискове за околната среда и човешкото здраве.

Замърсяване на околната среда в периода на осъществяване на ИП е незначително, поради естеството на предлаганата строителна дейност, очаква се замърсяване на атмосферния въздух с фини прахови частици и отработени газове от транспортната техника. Експлоатационният период не е свързан с отделяне на вредности в околната среда.

По време на изграждането на производственото помещение не се очакват значителни въздействия върху околната среда в района. Строително-монтажните работи се свеждат до незначителни при изкопни работи за основата на производственото помещение, изграждане на метална конструкция и монтаж на стени и таван. Дейностите няма да бъдат свързани с емисии на шум и атмосферни замърсители.

Реализацията на проекта е свързана с внедряване на съвременни производствени мощности и технологични схеми според пазарните изисквания за качество, хигиена, безопасност и трайност на произвежданите храни. Подходящият избор на предлаганите технологии и оборудване допринасят за максимално опазване на околната среда и е съобразен със Закона за опазване на околната среда. Шумът, който се отделя от движещите се части на машините и оборудването е под допустимия минимум, а електромагнитни полета и радиационни лъчения няма.

Предвидена е организация за събиране, съхранение и извозване на генерираните отпадъци. Влияние върху други компоненти на околната среда не се очакват.

Териториалния обхват на въздействията е само в рамките на обекта, степента на въздействие - незначителна, честотата – кратковременна и с реални възможности за възстановяване.

В резултат от реализацията на инвестиционното предложение не се очаква наднормено замърсяване и дискомфорт на околната среда.

II. Местоположение на ИП, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно: съществуващо и одобрено земеползване; относителното изобилие, достъпност, качество и възстановителна способност на природните богатства (включително почва, земни недра, вода и биологично разнообразие) в района и неговите подпочвени пластове; абсорбционен капацитет на природната среда, като се вземат предвид: мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда; планински и горски райони; защитени със закон територии; засегнати елементи от Националната екологична мрежа; територии, свързани с ИП, в които нормите за качество на околната среда са нарушени или се смята, че съществува такава вероятност; гъстонаселени райони; ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност; територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита:

1. КПИИ, включва проект за изменение на действащия в обхвата на ПИ 87518.23.18 (номер по предходен план: 023012, 023011), с площ 5373 кв.м, урбанизирана територия, с НТП „За складова база“, местност „Бялата пръст“ по плана на с. Яребична, общ. Аксаково, ПУП-ПЗ и инвестиционен проект за обект „Предприятие за производство на кулинарна продукция“; територията, на която ще се изгради обекта предмет на ИП е на 600м от с. Яребична, отстои на: около 276м от жилищните сгради, на около 450м от „Народно читалище Яребична“, на 2.3 км от второкласен път – 2902, на 5 км от първокласен път 29 и на 6.72 км от главен път – магистрала Хемус (А2).

2. Основната цел на ИП е създаване на едно съвременно предприятие, оборудвано с висок клас технологични машини и съоръжения, разположени в модерна сграда. Спомагателните инсталации и оборудване ще осигурят безпроблемно поддържане на изискваните ресурси и параметри - хранване с топла и студена, питейна вода, ефективно отвеждане на отпадните води, подходящо като мощност електрохранване, температурни режими на въздуха в хладилните зали и в работните помещения, в които се обработва месото, и др.

Отчитайки възможностите на пазара възложителят възнамерява да се утвърди, като надежден доставчик на висококачествена продукция на конкурентни цени, отразяващи висококачествен производствен процес и пълен контрол върху снабдяването с изходна суровина.

Реализирането на инвестиционното предложение ще има положително въздействие от гледна точка на социално-икономическите условия и се изразява в разкриване на работни места на етап проектиране, строителство и експлоатация.

Реализацията на проекта е изцяло съобразена с всички действащи в Р България конструктивни, екологични, санитарно-хигиенни и други нормативни документи, като тя в максимална степен се доближава до европейските изисквания за добра производствена практика.

3. Съгласно представената от възложителя информация територията на която се предвижда реализация на настоящото ИП, както и в близко съседство няма регистрирано наличие на исторически, археологически, и архитектурни паметници, определени по реда на Закона за културно наследство.

При реализация на инвестиционното предложение ще се следи за откриването и запазването на исторически и археологически културни паметници и своевременно ще се уведомяват компетентните органи.

4. Обектът предмет на ИП не попада в границите на санитарно-охранителни зони (СОЗ) около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и водоизточници на

минерални води, с изключение на пояс III на СОЗ около водоизточник „Вн-35 Кранево“ и в пояс II и III на 17 бр. минерални водоизточници, от което не произтичат допълнителни забрани и ограничения спрямо настоящото инвестиционно намерение.

Съгласно Регистъра публикуван на страницата на БДЧР за водовземане от подземни води, в близост до имота няма водоизточници използвани за питейно-битови нужди и не са определяни санитарно-охранителни зони.

5. Спецификата и мащабите на ИП не предполагат оказване на негативно въздействие върху качеството и регенеративната способност на използваните природни ресурси.

6. Територията, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*, но попада изцяло в границите на защитени зони по чл. 1, ал. 2, т. 3 от *Наредбата за ОС* – защитена зона за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082, обявена със Заповед № РД-129/10.02.2012г., с изм. и доп. със Заповед № РД-81/28.01.2013г. и Заповед № РД-389/07.07.2016г. и трите заповеди на министъра на околната среда.

При извършената проверка за допустимост по реда на чл. 12 във връзка с чл. 40, ал. 2 от *Наредбата за ОС*, се констатира, че предвижданията на ИП не противоречат на режима на ЗЗ за опазване на дивите птици BG0002082 „Батова“, определен със заповедите за обявяване и измененията й.

Гореописаното ИП попада в обхвата на чл. 2, ал. 1, т. 1 от *Наредбата за ОС*, и подлежи на процедура по оценка за съвместимост по реда на чл. 31, ал. 4 във връзка с ал. 1 от ЗБР.

След преглед на представената документация и на основание чл. 40, ал. 3 от *Наредбата за ОС*, въз основа на критериите по чл. 16 от същата наредба, преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИП върху защитена зона за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082, е, че ИП няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху предмета на опазване в зоната, поради следните *мотиви*:

6.1 Територията, предмет на ИП, е извън границите на защитени територии. Най-близко разположените са: защитена местност „Аладжа манастир“ – на около 11 км и Природен парк „Златни пясъци“ – на около 11 км.

6.2 С реализацията на ИП не се засягат планински и горски местности, както и влажни зони. Най-близката планинска местност – Камчийска планина, е на разстояние около 47 км, а най-близката влажна зона – река Батовска, е на около 3 км.

6.3 Не се очаква предвижданията на ИП да окажат значително отрицателно въздействие, вкл. кумулативно, върху местообитания, предмет на опазване в ЗЗ за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082, предвид факта, че:

6.3.1 територията не е подходяща за почивка и укритие на големи ята прелетни птици, предмет на опазване в зоната - ИП представлява реконструкция на съществуващ обект;

6.3.2 територията, предмет на ИП, не засяга места за гнездене и хранене на по-голямата част от видовете птици, които се опазват в ЗЗ за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082 - водолюбиви и грабливи птици;

6.3.3 няма да бъде възпрепятствено свободното придвижване на реешките се мигриращи птици, поради предвидената ниска височина на застрояване до 10м;

6.3.4 с реализацията на ИП, имайки предвид общата площ имота, ще се окаже въздействие върху не повече от 0.001% от площта на ЗЗ за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082.

6.4 Няма вероятност реализацията на ИП да доведе до фрагментация на местообитания, както и изолация на животински видове, предвид това, че територията се намира в урбанизирана и антропогенно повлияна територия.

6.5 За реализацията и експлоатацията на ИП не се предвижда изграждане на нова пътна инфраструктура или промяна на съществуващата. Имотът ще се обслужва от граничещ селскостопански, горски, ведомствен път.

6.6 Не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да оказват значително отрицателно въздействие върху местообитания на видове, предмет на опазване в ЗЗ за опазване на дивите птици „Батова“ с код BG0002082, поради това, че:

6.6.1 предвиденото строителство и дейностите по време на експлоатация на обекта, не предполагат замърсяване на въздуха над допустимите норми,

6.6.2 отпадъците (строителни и битови), които се предвижда да се образуват при реализацията и експлоатацията на обекта, ще бъдат събирани и третираны в съответствие с нормативната уредба по управление на отпадъците.

III. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда във връзка с критериите по т. 1 и 2 по отношение на въздействието на ИП върху елементите по чл. 95, ал. 4, предвид: степента и пространствения обхват на въздействието (като географски район и брой на населението, които е вероятно да бъдат засегнати); естеството на въздействието; трансграничния характер на въздействието; интензивността и комплексността на въздействието; вероятността за въздействие; очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието; комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; възможността за ефективно намаляване на въздействията:

1. При изпълнение на предложените от възложителя мерки по време на строителството и експлоатацията на ИП не се очаква значително отрицателно въздействие, вкл. кумулативно, върху компонентите и факторите на околната среда.

2. Строителните дейности ще се извършват, в границите на обекта по стандартни методи за строителство на базата на разработен от изпълнителя и одобрен от компетентните органи План за безопасност и здраве, включващ и мерки за опазване на околната среда. Извършване на опасни дейности и такива, създаващи риск за състоянието на околната среда не се предвиждат.

3. Въздействието по време на нормална експлоатация е пряко, допустимо, постоянно, локално, в границите на обекта, без отрицателен кумулативен ефект.

4. РЗИ-Варна, със становището си (писмо с изх. № 10-393/1/02.11.2021г.), счита, че реализирането на конкретното инвестиционно предложение няма да окаже негативно въздействие върху човешкото здраве.

5. Спецификата и местоположението на разглежданото ИП не предполагат трансгранично въздействие при преминаването му през всички етапи на изпълнение и експлоатация.

IV. Обществен интерес към инвестиционното предложение:

На основание на чл. 4, ал. 2 от *Наредбата за ОВОС* РИОСВ-Варна, на 02.09.2021г. е публикувала на интернет страницата си, съобщение за ИП, за изразяване на становища от заинтересованите лица.

РИОСВ-Варна, е предоставила на кмета на Община Аксаково и на км. наместник на село Яребична, общ. Аксаково, на 02.09.2021г. уведомление с информация за ИП, за обявяване на интернет страниците си и/или на обществено достъпно място за изразяване на становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации, съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от *Наредбата за ОВОС*.

Съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от *Наредбата за ОВОС* км. наместник на село Яребична, общ. Аксаково, с писмо (вх. № 26-00-1823/A10/05.11.2021г.) е предоставил информация на компетентния орган (РИОСВ-Варна) за начините на обявяване на ИП (на информационното табло в сградата на Кметство с. Яребична, общ. Аксаково, на 10.09.2021г.).

На основание чл. 6, ал. 9, т. 1 от *Наредбата за ОВОС* РИОСВ-Варна, на 18.10.2021г. е публикувала на интернет страницата си, съобщение за достъп до информация по

Приложение № 2 от същата наредба за изразяване на становища от заинтересованите лица относно по-горе цитираното ИП.

РИОСВ-Варна, е предоставила на кметовете на Община Аксаково и на село Яребична, общ. Аксаково, на 20.10.2021г., информацията за ИП по Приложение № 2 на *Наредбата за ОВОС*, съгласно изискванията на чл. 6, ал. 9 от същата наредба.

С писмо (вх. № 26-00-1823/A11/11.11.2021г.) зам. кметът на Община Аксаково, и с писмо (вх. № 26-00-1823/A12/12.11.2021г.) км. наместник на село Яребична, общ. Аксаково, са информирали РИОСВ-Варна, че в осигурения 14-дневен обществен достъп до информацията за ИП (чрез поставено съобщение на интернет страницата на Общината и на информационното табло в сградата, на адрес: гр. Аксаково, ул. „Георги Петлешев“ № 58Б, за периода от 22.10.2021г. до 08.11.2021г. и чрез поставено съобщение на информационното табло в сградата на кметство с. Яребична, общ. Аксаково, за периода от 22.10.2021г. до 08.11.2021г.) *няма постъпили становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации.*

До изготвяне на настоящото решение в РИОСВ-Варна, няма данни за проявен обществен интерес - няма устно изразени и/или постъпили, писмени възражения срещу реализацията на ИП.

Настоящото решение не отменя задълженията на възложителя за изпълнение на изискванията на Закона за опазване на околната среда и други специални закони и подзаконови нормативни актове и не може да служи като основание за отпадане на отговорността съгласно действащата нормативна уредба.

При промяна на възложителя, на параметрите на ИП или на някое от обстоятелствата, при които е било издадено настоящото решение, на основание чл. 93, ал. 7 от ЗООС възложителят или новият възложител трябва да уведоми своевременно РИОСВ-Варна.

На основание чл. 93, ал. 8 от ЗООС решението губи правно действие, ако в срок 5 години от датата на издаването му не е започнало осъществяването на ИП.

Решението може да бъде обжалвано по реда на Административнопроцесуалния кодекс чрез директора на РИОСВ-Варна, пред министъра на околната среда и водите и Административен съд - Варна, в 14-дневен срок от съобщаването му.

Дата: 16. 11. 2021.....

инж. Юлиана Златева
Началник отдел УО и ОП
дирекция КОС

За Директор на РИОСВ
Съгласно Заповед № 185/04.10.2021 г.
на директора на РИОСВ-Варна